



ПУТЕВОДИТЕЛЬ
ПО КОНДИТЕРСКОЙ ГЛАЗУРИ



МИР АЛЬТЕРНАТИВЫ шоколаду



кондитерская
ГЛАЗУРЬ



ЭКОНОМИЯ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
АССОРТИМЕНТ

ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

ИТАЛИЯ



ПРЕМИУМ
СЕГМЕНТ

GRAN CENTRAMERICA
CENTRAMERICA

СРЕДНИЙ
СЕГМЕНТ

CARIBE
CARIBE NEXT



ЭКОНОМ
СЕГМЕНТ

BOLERO

МАЛАЙЗИЯ



ПРЕМИУМ
СЕГМЕНТ

SHINE EXTRA

СРЕДНИЙ
СЕГМЕНТ

SHINE

ЭКОНОМ
СЕГМЕНТ

BOLERO

GRAN CENTRAMERICA 10 кг

ИТАЛИЯ

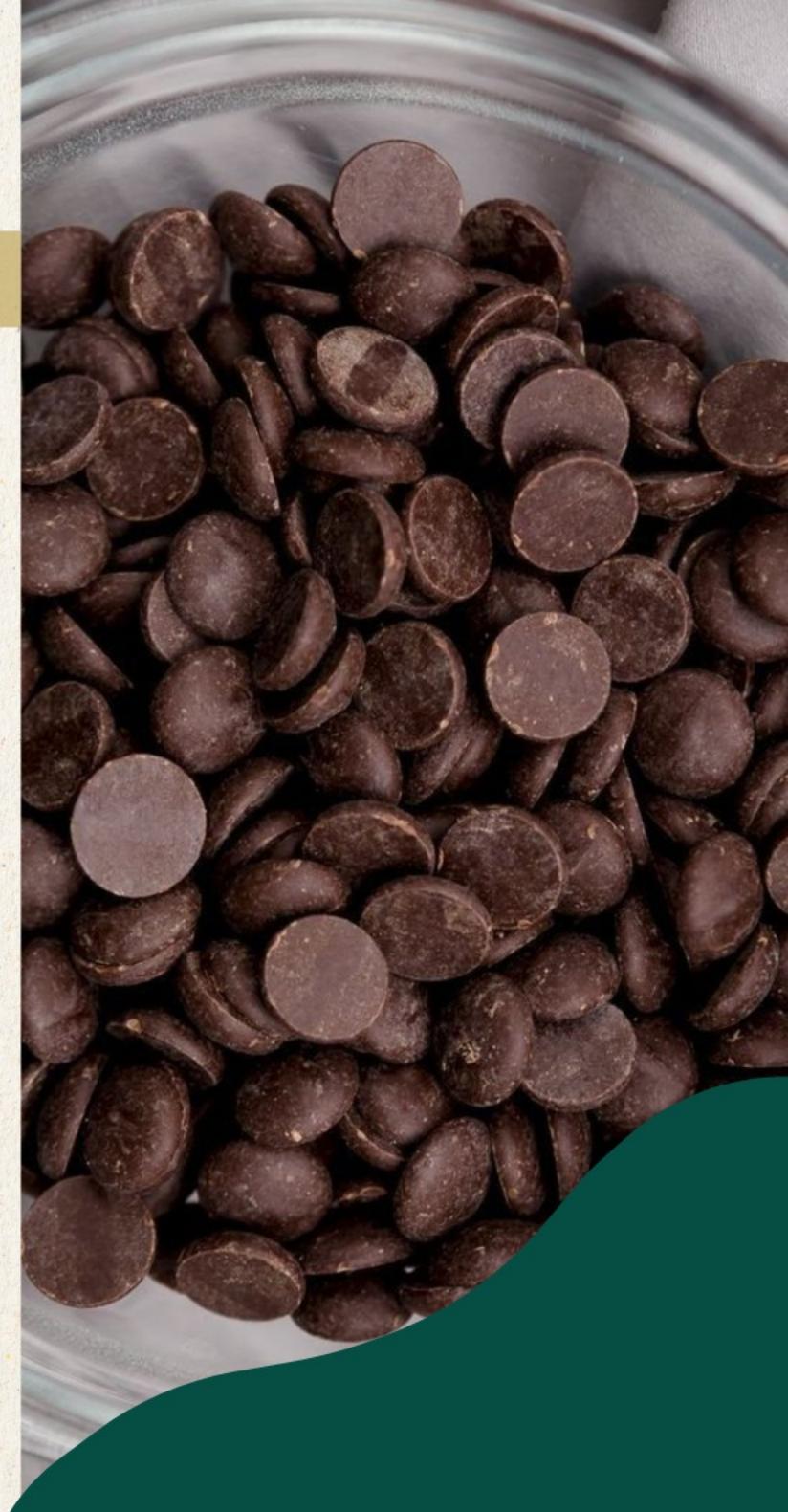
ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЗАМЕНЫ ШОКОЛАДА

- GRAN CENTRAMERICA - лауриновая кондитерская глазурь ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА с глянцевым блеском, вкусом и ароматом максимально приближенным к натуральному шоколаду;
- В отличие от других глазурей, GRAN CENTRAMERICA имеет более тонкую текстуру и очень быстро застывание на поверхности изделий. По органолептическим свойствам МАКСИМАЛЬНО приближена к шоколаду;
- Имеет сходную с маслом какао температуру плавления. Изделия обладают нежными вкусовыми качествами, «таят» во рту;
- Нет необходимости в темперировании;
- Без гидрогенизованных жиров;
- Натуральные ароматизаторы в составе;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная, белая глазурь.

Цветная: розовая (клубника), зеленая (фисташка), желтая (лимон), голубая (ваниль), оранжевая (апельсин)



■ премиум

VITALITY

● CENTRAMERICA 10 кг

- Лауриновая кондитерская глазурь высокого качества на полностью гидрогенизованных пальмоядерных маслах;
- Глянцевый блеск, вкус и аромат, приближенным к натуральному шоколаду, с натуральным ароматизатором.
- Хорошая стабильность, формоустойчивость декоров, не тает при температурах до 25 °С.

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная, белая глазурь.



● SHINE EXTRA 20 кг

МАЛАЙЗИЯ

MASTER
Martini

- Лауриновая кондитерская глазурь высокого качества на полностью гидрогенизованных пальмоядерных маслах, что придает хорошую стабильность, формуустойчивость декорам, не тает при температурах до 25 °С.

Глазурь высокого качества с глянцевым блеском, усиленным вкусом и ароматом какао.

- Пластичная консистенция для тонких декоров.

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная глазурь.

■ премиум

VITALINI

 CARIBE 20 кг

- Лауриновая глазурь на полностью гидрогенизованных пальмоядровых маслах;
- Имеет приятный вкус, пластичную и в меру вязкую консистенцию;
- Нет необходимости в темперировании;
- Длительный срок хранения без поседения готового изделия;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная, белая глазурь.

 SHINE 20 кг

МАЛАЙЗИЯ

- Лауриновая глазурь на полностью гидрогенизованных пальмоядровых маслах;
- Имеет приятный вкус, пластичную и в меру вязкую консистенцию;
- Нет необходимости в темперировании;
- Длительный срок хранения без поседения готового изделия;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная глазурь.

MASTER
Martini

■ средний



CARIBE NEXT

20 кг

МИТАЛЛИЯ

линейка глазури БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА!

- Лауриновая глазурь на основе кокосового жира и подсолнечного масла, обезжиренного сухого молока, какао-порошка с натуральным ароматизатором;
- НЕ СОДЕРЖИТ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА;
- Выраженный глянец;
- Нет необходимости в темперировании;
- Мягкая и пластичная;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная, белая глазурь.



■ средний

MASTER
Martini

VITALINI

 BOLERO (IT) 20 кг

- Лауриновая глазурь на полностью гидрогенизованных пальмоядровых маслах;
- С менее выраженным вкусом какао или сухого молока;
- Бюджетная линейка для массового использования в кондитерской области для глазирования кондитерских мучных и песочных изделий;
- Имеет текучую консистенцию, быстрое застывание;
- Используется для простых декоров;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная, белая глазурь.



МАЛДАЙЗИЯ

 BOLERO (MYS) 20 кг

- Лауриновая глазурь на полностью гидрогенизованных пальмоядровых маслах;
- Бюджетная линейка для массового использования в кондитерской области для глазирования кондитерских мучных и песочных изделий;
- Имеет в меру вязкую консистенцию, быстрое застывание;
- Консистенция пластичная, используется для простых декоров, так и для объемных;

В АССОРТИМЕНТЕ:

Темная, молочная глазурь.

■ ЭКОНОМ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗНЫХ СЕГМЕНТОВ ГЛАЗУРИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	ПРЕМИУМ	СРЕДНИЙ	ЭКОНОМ
Кремы, ганаш	✓	✓	✗
Массы для лепки	✓	✓	✓
Конфеты	✓	✗	✗
Тонкие и объемные декоры	✓	✗	✗
Простые декоры	✓	✓	✓
Глазирование мучных и песочных изделий (хранение без холодильника): пряники, печенье, кексы, крекеры	✗	✓	✓
Глазурь для мороженого	✗	✗	✗
Корпусные фигурки	✓	✓	✗

КОНТАКТЫ

МОСКВА:

Ул. 2-ая Кабельная, д. 2 стр. 4
8 (495) 781-99-45

КРАСНОДАР:

п. Знаменский, ул. Северная, д. 395
Этаж 4, офис 77
8 (926) 901-15-38

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:

Измайловский проспект, д. 4А (офис 503)
8 (812) 334-95-47

НОВОСИБИРСК:

ул. Семьи Шамшиных, д.64 (офис 613)
8 (383) 209-03-53

КАЗАНЬ:

ул. Салиха Сайдашева, д. 12 (офис 102)
8 (843) 202-32-25

ВЛАДИВОСТОК:

8 (926) 800-37-97

